

# 114 學年入學食品科技系產學攜手合作專班四技 3+4 科目總表

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用 A 組):

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		20 學分 / 20 小時								
(二) 專業必修		70 學分 / 77 小時								
(三) 選修		38 學分 / 38 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 (20 學分 / 20 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心通識	人文精神			2/2						
	創意概論			2/2						
基礎通識	中文閱讀與書寫(一)	2/2								語文教育
	中文閱讀與書寫(二)			2/2						
	英文(一)	2/2								
	英文(二)			2/2						
	應用程式設計					2/2				資訊教育
	體育	2/2								
分類通識	人文藝術類					2/2				
	社會科學類							2/2		
小計		6/6	0/0	8/8	0/0	4/4	0/0	2/2	0/0	
(二) 專業必修 70 學分 77 小時										
餅乾實作		3/4								
烘焙學與實作原理		2/2								
基礎麵包實作		3/4								
營養學				2/2						
基礎蛋糕與西點實作				3/4						
食品加工學(含實驗)				3/4						
食品微生物學(含實驗)				3/3						
基礎中式麵食與實作						3/4				
食品化學(含實驗)						3/4				
中式米食與實作								3/4		
食品安全管制系統								2/2		
食品衛生與安全								2/2		
飲料調製								2/2		
專業實習(一)			9/9							
專業實習(二)				9/9						
專業實習(三)							9/9			

專業實習(四)								9/9	
小計	8/10	9/9	11/13	9/9	6/8	9/9	9/10	9/9	
總計	14/16	9/9	19/21	9/9	10/12	9/9	11/12	9/9	
(三) 選修 38 學分									
1. 專業選修需修滿本系專業選修 38 分。									
附註：									
1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。									

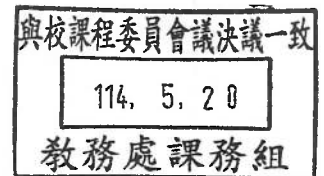
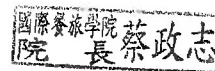
114.05.01 系課程會議通過  
114.05.07 國際餐旅學院課程委員會通過  
114.05.20 校課程委員會通過

過

系主任簽章：



院長簽章：



## 114 學年日間部食品科技系產學攜手合作四技 3+4 科目總表

學生修業規定 (114 學年度入學新生適用 B) :

一、本系學生畢業時需修滿 128 學分，包括：										
(一) 通識教育課程		20 學分 / 20 小時								
(二) 專業必修		70 學分 / 77 小時								
(三) 選修		38 學分 / 38 小時								
二、各類科目包括：		第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
(一) 通識教育課程 (20 學分 / 20 時數)		上	下	上	下	上	下	上	下	
核心 通識	人文精神				2/2					
	創意概論				2/2					
基礎 通識	中文閱讀與書寫(一)		2/2							語文教育
	中文閱讀與書寫(二)				2/2					
	英文(一)		2/2							
	英文(二)				2/2					
	應用程式設計						2/2			資訊教育
	體育		2/2							
分類 通識	人文藝術類						2/2			
	社會科學類								2/2	
小計		0/0	6/6	0/0	8/8	0/0	4/4	0/0	2/2	
(二) 專業必修 70 學分 77 小時										
餅乾實作			3/4							
營養學					2/2					
烘焙學與實作原理			2/2							
基礎麵包實作			3/4							
基礎蛋糕與西點實作					3/4					
食品加工學(含實驗)					3/4					
基礎中式麵食與實作							3/4			
食品微生物學(含實驗)					3/3					
食品化學(含實驗)							3/4			
中式米食與實作									3/4	
食品安全管制系統									2/2	
食品衛生與安全									2/2	
飲料調製 <i>以選修</i>									2/2	
專業實習(一)		9/9								
專業實習(二)				9/9						
專業實習(三)						9/9				
專業實習(四)								9/9		
小計		9/9	8/10	9/9	11/13	9/9	6/8	9/9	9/10	

總計	9/9	14/16	9/9	19/21	9/9	10/12	9/9	11/12	
(三) 選修 38 學分									
1. 專業選修需修滿本系專業選修 38 分。									
附註：									
1. 需使用電腦設備：網路與軟體應用、應用程式設計。									

114.05.01 系課程會議通過  
114.05.07 國際餐旅學院課程委員會通過  
114.05.20 校課程委員會通過

系主任簽章：



院長簽章：

